



< retour

Epicerie

Confiture



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Confitures, gelées, coulis

Poids moyen : 370g

Attention les fourmis adorent les confitures.

Abricot :

Coco Passion :

Oranges amères :

Cassis :

Cerises :

Figues :

Fraises :

Framboises :

Groseilles :

Lait :

Mandarine :

Patate douce :

Pêche :

Châtaigne :

Mûre :

COMMENT CHOISIR ?

Il existe différentes catégories de confiture. Extra, elle doit contenir 45% de fruits sinon ce n'est qu'une simple confiture de qualité moindre. Tous les ingrédients doivent être indiqués sur l'étiquette.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité dans un endroit sec mais frais. Si la confiture est entamée, la consommer rapidement. Si il s'agit d'un bocal à vis, ne pas le revisser mais le recouvrir d'un papier aluminium percé de petits trous et maintenu par un élastique.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

241
kcal

calcium

protéines

0,58
g

sodium

glucide

58,60
g

acides

lipide

0,18
g

phosphore

magnesium

3,93
mg

sucre



fibre



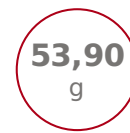
cuivre



zinc



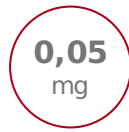
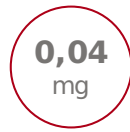
fer



manganèse



vitamin
B1



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Breakfast martini [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Nappage au citron [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Bavarois créole [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Le sandwich "or des fous" de elvis presley [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Travers de porc glacés au sucre et aux épices [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16301>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16301>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/breakfast-martini>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/nappage-au-citron>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/bavarois-creole>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/le-sandwich-or-des-fous-de-elvis-presley>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/travers-de-porc-glaces-au-sucre-et-aux-epices>